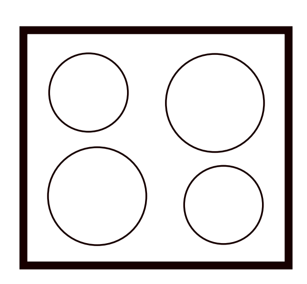
BEDIENUNGSANWEISUNG

mit Montageanweisungen

(GB) Instructions for use and installation instructions
(F) Instructions d’ utilisation et avis de montage
(NL) Gebruiksaanwijzing en montagehandleiding
(I) Istruzioni di l’uso e di montaggio
(E) Instrucciones de Uso e Instrucciones de Montaje



TKGC 906.10

08 85 25 FB



Para su información

Sírvase leer con toda atención la información contenida en este manual. Contiene advertencias importantes relativas a la seguridad, instalación, uso y mantenimiento del aparato. Sirve exclusivamente para su empleo en el hogar.
Sírvase conservar cuidadosamente estas instrucciones de servicio.

Condiciones de garantía

Las codiciones de garantía respectivamente válidas serán las que hayan sido publicadas por nuestros representantes en al país correspondiente. Las mismas podrá solicitar usted a su distribuidor autorizado que le haya vendido este aparato, o bien directamente a nuestros representantes nacionales. No obstante, para haver valer cualesquier reclamaciones en concepto de garantía se tendrá que presentar en todo caso el combrobante de compra.

Esquema de su aparato

1
2
3
4
5
6
7

Accesorios especiales:

Parrilla del taro de acero inoxidable	acc. No. 439
Cajón de acero inoxidable con rail	acc. No. 451
Cajón de acero inoxidable con lámina frontal	acc. No. 452
Puertas de acero inoxidable con bases	acc. No. 442
Lámina frontal de acero inoxidable	acc. No. 454
Pared trasera/acero inoxidable	acc. No. 579

1 Reguladores de los fuegos
2 Indicador de functionamento
3 Símbolo de área de cocción - indica a cual zona de cocción corresponde el conmutador
4 Zona de cocción de dos círculos
5 Indicadores de calor residual
6 Zona de cocción normal
7 Zona de asar y para mantener temperatura

Indice

TKGC 906.10

Advertencias de seguridad



sobre la conexión y funcionamiento

- Los aparatos Küppersbusch se construyen según las normas de seguridad correspondientes.
- La conexión a red, mantenimiento y reparación de los aparatos debe llevarla a cabo según las normas vigentes al respecto exclusivamente un profesional autorizado. Trabajos indebidamente realizados ponen en peligro su seguridad.
- La superficies de la cocina, puerta del horno y cocina se calientan durante el servicio. Por principio, los niños deben mantenerse alejados.

para las zonas de cocción / de asar

- Grasas y aceites calientes en exceso pueden autoinflamarse. Preparar alimentos con grasas y aceites, por ejemplo, patatas fritas, sólo bajo control permanente. ¡No apagar jamás con agua grasas y aceites inflamadas! Colocar la cubierta, desconectar el fuego y retirar la sartén de la zona de cocción caliente.
- Desconectar de inmediato el aparato caso de fisuras, saltaduras y rotura de la placa de vitrocerámica. Desconmutar el fusible.
- No colocar los cables de conexión de aparatos eléctricos sobre zonas de cocción calientes ni prenderlos en la puerta del horno.
- No deposite objetos que pueden incendiarse con facilidad o deformables con el calor directamente debajo de las placas de cocción, como por ejemplo en algún cajón inferior.
- La superficie donde se encuentran las placas de cocción vitrocerámicas no debe utilizarse como lugar para depositar objetos.
- No poner en funcionamiento las placas de cocción antes de colocar sobre las mismas los utensilios de cocina con el material a calentar.
- No situar sobre las placas de cocción folios de aluminio o de materiales sintéticos. Mantener alejados de la proximidad de las placas de cocción aquellos materiales fácilmente fundibles, tales como materiales plásticos, films, especialmente azúcar y productos con gran contenido en azúcar. Es recomendable eliminar (p. ej. mediante una rasqueta con una hoja de afeitar) inmediatamente, y cuando la placa vitrocerámica esté templada los residuos de azúcar fundido de las placas para evitar su deterioro posterior.
- Evitar el quemar repetidamente restos de suciedad o provenientes de derramientos al cocer.
- Los restos de cal deterioran las placas de cocción.
- Seguir las instrucciones relativas a cuidados y limpieza.

Antes del primer uso

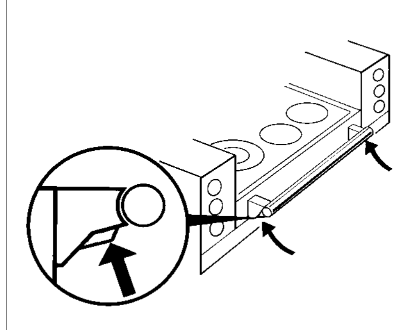
Indicaciones generales para el manejo

Retirar piezas ajenas y embalaje. Antes de la primera preparación de alimentos debe realizarse una limpieza del aparato.

Las placas vitrocerámicas soportan sin dificultad cambios bruscos de temperatura y son muy resistentes.

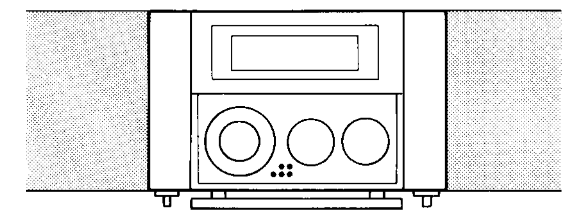
- Evitar la caída de objetos duros sobre las placas vitrocerámicas. Los objetos punzantes pueden llegar a romperlas.
- Al poner en funcionamiento las placas puede oirse un zumbido corto originado por el calentamiento. Ello ocurre por razones técnicas y no afecta a la calidad o al funcionamiento de las mismas.

Extraer la placa vitrocerámica

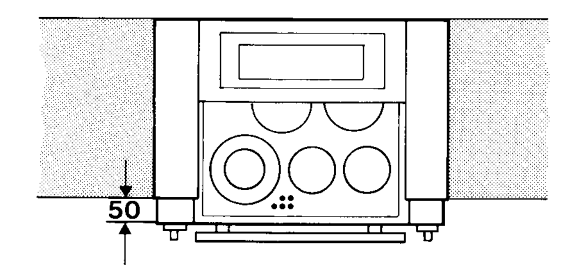


Oprimir simultáneamente las dos teclas, a la derecha y a la izquierda debajo de la barra tiradora, y extraer la placa vitrocerámica. La introducción se efectúa en sentido inverso.
Atención: La placa vitrocerámica no debe ser introducida mientras siguen iluminadas las lámparas indicadoras de calor residual respecto a las zonas traseras de cocción. Peligro de acumulación térmica!

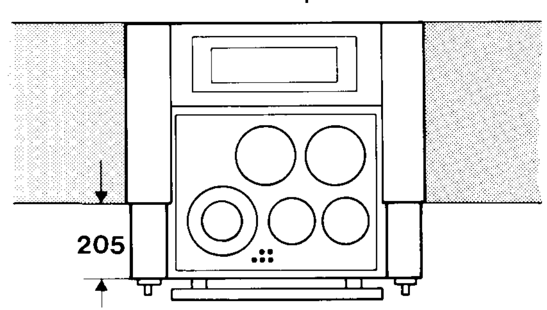
Placa introducida íntegramente



Placa extraída parcialmente (p.ej. cociendo con cacerolas más grandes)



Placa extraída completamente

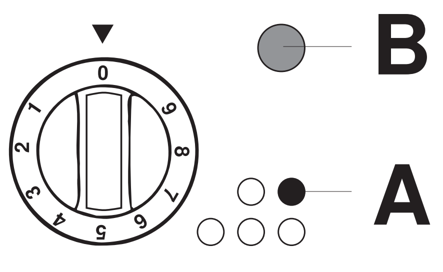


Uso de los fuegos



¡Sírvase observar las instrucciones de seguridad!

Con - y desconmutación de las etapas de cocción



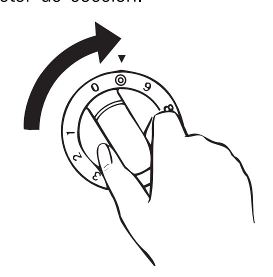
Cada fuego o zona de cocción dispone de un regulador propio. Los simbolos **A** al lado de selectores dan a conocer cuál de ellos pertenece a qué zona para guisar.

En los reguladores de etapas de cocción se encuentran marcadas nueve de éstas aunque también se pueden regular en fino a discreción, es decir en etapas intermedias. Siempre que fuese posible, cocer a la etapa superior y continuar la cocción a una etapa más reducida. Al poner en funcionamiento una placa de cocción se enciende el indicador de servicio **B** .

Etapa de cocción	adecuada para
0	Poner
1-3	Calentar Mantener caliente Hinchar Descongelar
4-5	Estofar Rehogar Cocer
6-8	Asar Freir
9	Calentar mayores cantidades

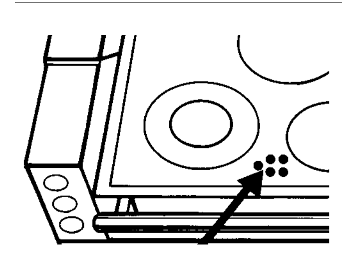
Asadores o zonas de cocción de doble círculo

Como estándar se caldea el círculo de la zona de cocción de menor diámetro.
Para asadores o utensilios mayores debe conmutarse el círculo exterior del sector de cocción.



Girar el regulador a tope hacia la derecha.
A continuación, volver girando a la etapa de cocción deseada.
Regulador a «0»:
Se vuelve a activar el diámetro menor.

Indicadores de calor residual



Lucen mientras la zona de cocción en cuestión se encuentre demasiado caliente – incluso tras la desconmutación. ¡Precaución! El indicador puede fallar (lámpara averiada). En caso tal no se le advierte que la zona de cocción está caliente. Ordenar de inmediato el recambio de la lámpara.

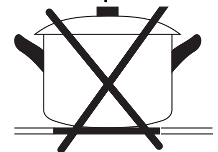
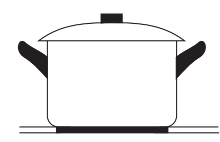
El grillado

Precalentar en posición 9 la superficie de grillar durante aprox. 5 minutos. Comenzar grillando en posición 9, 1-2 minutos de cada lado, luego reducir a posiciones menores y terminar la grillada.
En posición 1, la superficie de grillar también puede utilizarse muy bien como zona de mantener temperatura.

- Nunca echar aceites sobre la superficie de grill!

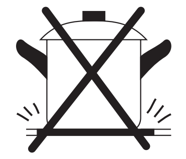
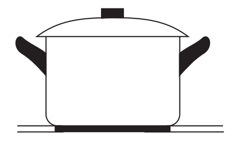
Advertencias sobre los utensilios de cocina adecuados

Con los utensilios de cocina adecuados se ahorra tiempo de cocción y energía.
Sírvase emplear utensilios de cocina con fondo plano y liso.

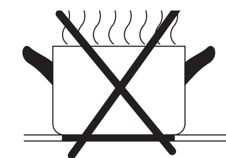
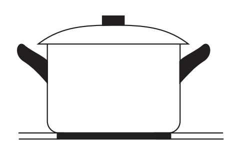
Aparatos de menaje con fondo no del todo plano (algo abovedados) alargan considerablemente el tiempo de cocción y aumentan el consumo de energía. Si el fondo es rugoso o áspero se pueden producir rayaduras al desplazar los utensilios sobre las placas vitrocerámicas. En el caso de utilizar objetos de menaje de vidrio o de porcelana refractarios deben observarse las instrucciones del fabricante.

Utilizar aquellas piezas del menaje que se adapten al diámetro de la placa de cocción.

De esta forma se ahorra energía y tiempo de cocción y se evita el sobrecalentamiento de la superficie de cocción de las placas.

Siempre que sea posible tape los utensilios de cocción con una tapadera.

De esta forma se logran importantes ahorros de energía. Los líquidos y demás materias de cocción solamente se derraman si la temperatura es demasiado elevada. La temperatura de las placas de cocción puede regularse con exactitud y, con el tiempo, le será fácil escoger la graduación correcta evitando derramamientos cuando la tapadera esté colocada.

Limpieza y conservación



- ¡No emplear productos abrasivos ni detergentes agresivos!
Normalmenta será suficiente limpiar la superficie de cocción después de su uso mediante un paño húmedo y con un detergente suave.
Para secar, pasar un paño seco.



- Eliminar las incrustaciones o restos recocidos de alimentos con un rascador para vidrios. Eliminar de inmediato el azúcar o plásticos derretidos mientras la placa se encuentra caliente.

- Límpiese la placa vitrocerámica y la superficie del grill después de cada uso. Entre grilladas consecutivas deben quitarse, con un raspador adecuado, posibles restos. Grasas que hayan salido deben ser absorbidas con papel de cocina. Siempre lavar bien con agua clara y luego secar frotando.

- Los restos difíciles de quitar puede tratarlos con cualquiera de los medios de limpieza habituales en el comercio. Al final, aclarar con abundante agua y después secar.

- Limpie la superficie de las placas una vez por semana.
Con este cuidado se forma una capa protectora y la limpieza diaria resulta mucho más fácil. Siga, por favor, las instrucciones de los fabricantes de los productos de limpieza.

Solución de averías



¡Las reparaciones debe realizarlas exclusivamente un profesional autorizado!

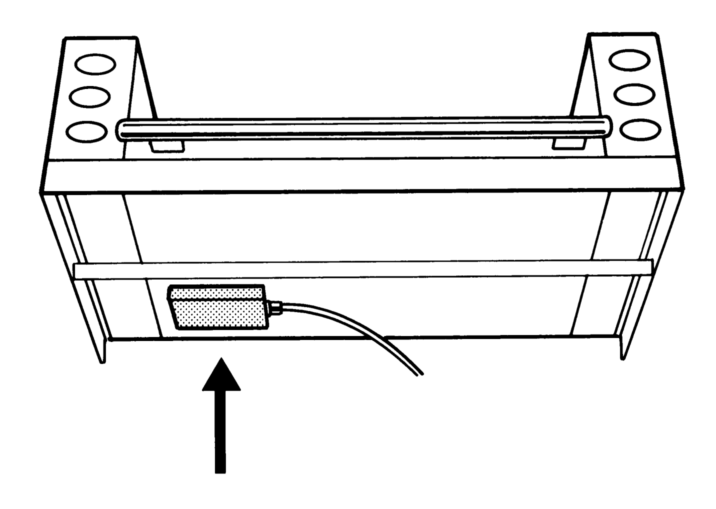
Verifique primeramente si no se trata de un error de servicio. Algunos fallos puede eliminarlos el mismo usuario o, como se indica, encargar al Servicio Postventa.

Avería	Causa	Solución
Indicador de functionamento no funciona.	Lámpara averiada.	Encargar el recambio de la lámpara al Servicio Postventa.
	Fusible averiado.	Verificar o renovar el fusible.
Indicador de calor de zona de cocción no funciona.	Lámpara averiada.	Llamar el Servicio Postventa. Peligro de quemadura, ya que no existe aviso de la temperatura.
Imposible desconmutar zona de cocción.	Componente electrónico averiado.	Desconmutar el fusible. Llamar el Servicio Postventa.
Zona de cocción no caldea.	Fusible averiado.	Verificar o renovar el fusible.
	Reguladores de los fuegos no están conmutado.	Ajustar los reguladores de los fuegos.
	Reguladores de los fuegos o zona de cocción averiado.	Llamar el Servicio Postventa.

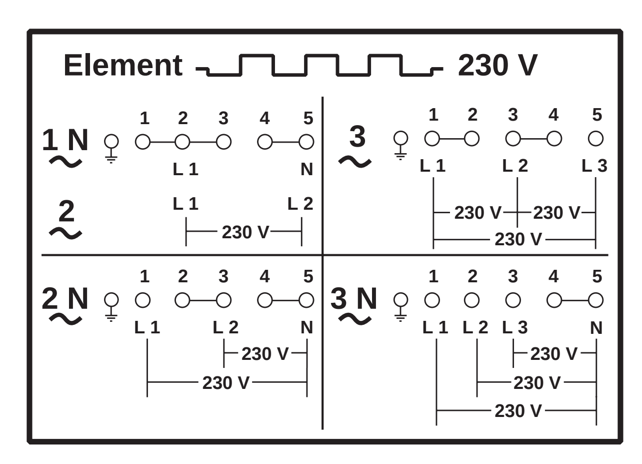
Advertencia importante
Las reparaciones durante el plazo de garantía no serán sin coste si se han cometido errores de manejo o si no se han observado las instrucciones facilitadas para los supuestos de avería.
En caso de recurrir al servicio de postventa o cuando solicite algún repuesto, rogamos facilite los datos incluidos en la placa indicativa de su modelo. Esta placa se encuentra debajo de la superficie de cocción.

Instrucciones de montaje

Electricidad



- ¡Conectión e lectrica exclusivamente por un profesional autorizado!
- Deben respetarse en toda su extensión las normas legales vigentes y las condiciones de conexión de la compañía abastecedora de la electricidad.
- El cable de conexión a la red no debe estar en contacto con algún eventual horno próximo. Sujete, por favor, el cable a la pared mediante abrazaderas.
- Estando el aparato montado, no debe poder hacerse contacto con los componentes de servicio aislados.
- Asegurar el aparato mediante enchufe de conductor neutro, fusibles o contactores con una amplitud de apertura de 3 mm como mínimo.
- Eliminar la corriente del aparato con uno de estos dispositivos al conectar, reparar o recambiar una lámpara.



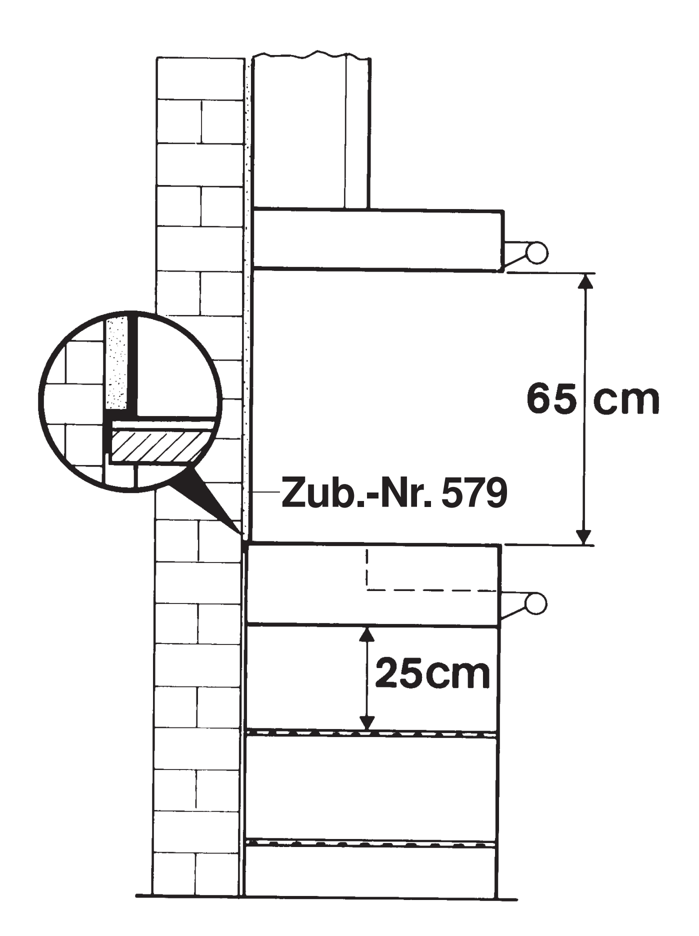
El aparato está construído para conexión a 400 V.
El sistema de calentamiento está diseñado para una tensión de 230 V.

La caja de conexión a la red se encuentra a la izquierda debajo del Centro de Cocción y Grillado. Después de quitar dos tornillos, la tapa es fácilmente movida hacia abajo y el cable de conexión a la red se coloca sin inconvenientes.

- Conectar el cable de conexión a la red.
  Calidad del cable: HQ5RR-F ó HQ7RN-F.

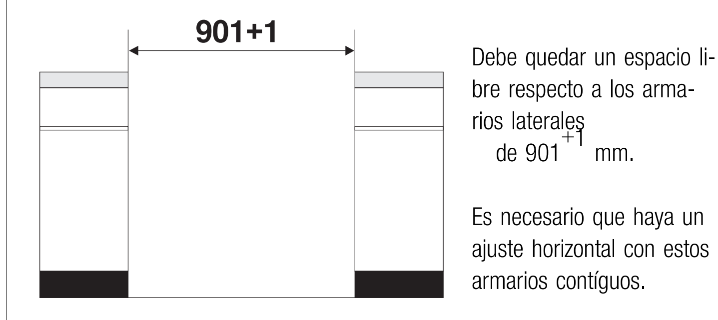
- Efectuar la conexión según el esquema provisto. Conectar el aparato siguiendo las normas vigentas de conexión a tierra, neutra o con protección.

Indicaciones para empotrar



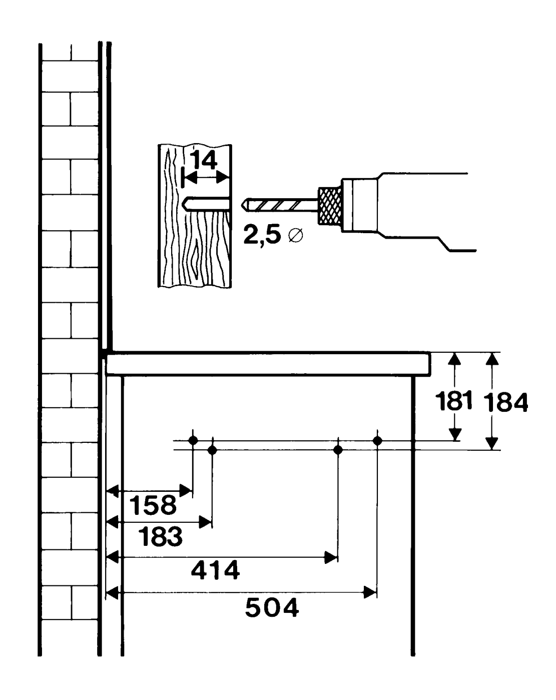
- ¡Precaución al proceder a la instalación! No colocar o dejar caer sobre la superficie vitrocerámica ninguna herramienta con canto o puntiaguda (p. ej. destornillador).
- El aparato debe obligatoriamente montarse en horizontal.
- Antes de empotrar (así como después de un eventual desmontaje y cambio de sitio) se debe verificar si el material de empaquetadura está en perfecto estado y sin dejar espacios libres - caso contrario debe ser reemplazado.
- Los filtros de vahos y armarios murales montados por encima tienen que tener una distancia mínima de 650 mm con respecto a la encimera.
- No se deben instalar debajo del aparato ni un armario cerrado ni otro aparato. Una estantería cerrada p.ej. puede montarse tan sólo a una distancia mínima de 250 mm debajo del Centro de Cocción y Grillado.
- Hacia la pared, el aparato debe instalarse solamente usando la pared trasera de acero inoxidable, Acc. No. 579.
- La protección del aparato contra sobrecalentamiento de las superficies conlindantes (piezas de muebles) corresponde a la de un aparato del tipo Y. El revestimiento de plástico y chapado en madera debe tratarse con una cola resistente al calor (100 °C). Esta cola impide la deformación y despegue de los apliques, especialmente en las partes más estrechas del mueble empotrable.
- Este aparato puede colocarse, por su parte posterior o una lateral, contra cualquier armario o tabique de altura discrecional. Por la otra parte lateral sólo se permite un mueble de, como máximo, la misma altura.
- El horno empotrado Küppersbusch EEB 970 puede ser instalado debajo del centro de cocción y grill Zoom TKGC 906.10.

Como prepararse para empotrar



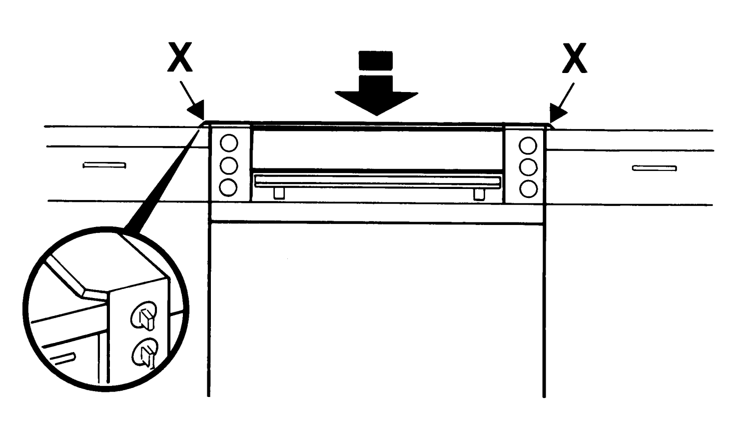
Debe quedar un espacio libre respecto a los armarios laterales de 901^{+1} mm.

Es necesario que haya un ajuste horizontal con estos armarios contíguos.



- Taladrar en las paredes laterales de los armarios contíguos - sg. está indicado en la figura - en la medida 2,5 mm de diámetro y 14 mm de profundidad.

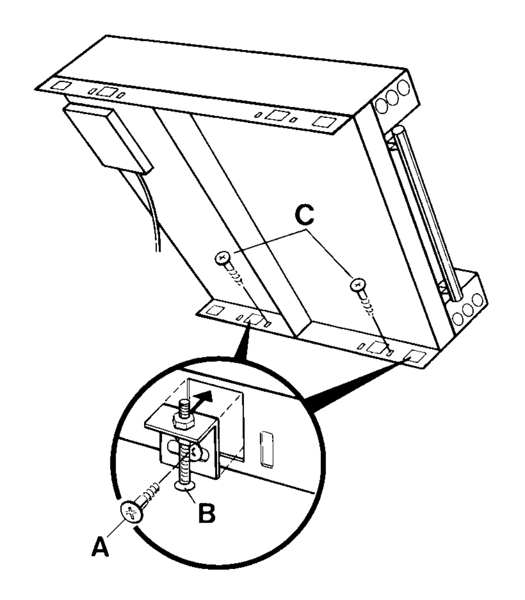
Empotrar el aparato



- Colocarlo con máximo cuidado.

Encimeras vitrocerámicas requieren adicionalmente una empaquetadura aislante de material específico con elasticidad duradera. Este material (p.ej. silicona en cartuchos, adecuada para cerámica) se obtiene sin más en el comercio de materiales de construcción y arreglos para el hogar.

- Limpiar superficies de acuerdo a los consejos de manejo proveídos con los cartuchos, aplicar el material en forma de una salchicha, y ejercer un poco de presión respecto a los bordes del aparato.
- Cortar material aislante que sobre, y limpiar inmediatamente con agua la superficie alrededor.



- Fijar mediante los tornillos A las cuatro piezas angulares en las paredes laterales de los armarios.
- Fijar los cuatro tornillos B en las piezas angulares y sujetar mediante las tuercas.
- Ahora levantar el aparato mediante los tornillos de ajuste hasta que los bordes laterales X lleguen a reposar con la más mínima presión.
- Después de este ajuste fijar bien las tuercas.
- Ahora fijar fuertemente los 4 tornillos de sujetar C en el bastidor.
- Finalmente, aplicar material de silicona para el aislamiento lateral del aparato.